

## Gefüllte Champignons aus der gusseisernen Pfanne



Schwierigkeitsgrad  
leicht



Portion/ Größe  
6 Stück



Zubereitungszeit  
10 Minuten



Backzeit  
20 Minuten



Temperatur  
250° O/U

### Zutaten

- 6 Riesenchampignons
- 1 Paprikascheibe
- 1 Jungzwiebel
- 1 Handvoll Speckwürfel
- geriebener Käse nach Geschmack
- 6 Tl. Kräuterbutter



### Zubereitung

Den Grill mit der gusseisernen Pfanne vorheizen.

Den Stiel der Champignons entfernen und fein würfeln. Paprika und Jungzwiebel ebenfalls fein würfeln und zu den Champignonstielen geben. Speckwürfel untermischen.

In jeden Champignon 1 Teelöffel Kräuterbutter geben. Anschließend die Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Mit Käse bestreuen.

Die gefüllten Champignons nebeneinander in die Pfanne legen und ca. 15-20 Minuten im Grill überbacken.



Gusseiserne Pfanne

Folge uns

